Club de Vinos
El Corte Inglés

FINCA MONCLOA TRADICIONAL 2020



BODEGA
Finca Moncloa

TIPO
Vino Tinto

ZONA
Vino de la Tierra de Cádiz

VARIEDAD DE UVA
Syrah, Tintilla de Rota, Cabernet Sauvignon y Petit Verdot

GRADO ALCOHÓLICO
14,7% vol.

CONSUMO
Hasta 2030

TEMPERATURA DE CONSUMO
16-18°C

PREMIOS
Medalla de Oro Mundus Vini y 91 puntos Peñín

ELABORACIÓN DEL VINO

VIÑEDO
Situado entre los 90 y 160 metros de altitud en una pequeña parcela situada en Arcos de la Frontera.

VINIFICACIÓN Y CRIANZA
Vendimia manual y el transporte en cajones de plástico, realizando una primera selección en la propia viña y después la selección de los mejores racimos en mesa de selección, fueron despalillados y estrujados suavemente, la pasta se enfrió a unos 12-13°C antes de pasarla a depósitos de acero inoxidable para realizar la maceración/fermentación. Esta se prolongó durante 16 días y se realizó a temperaturas suaves al objeto de mantener y potenciar los aromas. Después de la fermentación maloláctica, se llevó a cabo la crianza en barricas de roble francés y americano durante 12 meses. Terminada la crianza en barricas, se realizó el coupage, embotellándose en octubre de 2022.

NOTA DE CATA
Color muy intenso, profundo con tonalidad granate. Aromas de fruta negra madura, especiados (pimienta negra, cardamomo) y notas minerales (grafito). Con cuerpo, boca potente y elegante, con un final largo y persistente.



COMENTARIO DEL EXPERTO
Finca Moncloa Tradicional es un vino que expresa el terruño de nuestra finca, la uva es mimada desde la viña, para poder obtener el mejor caldo con el que llevar a cabo las fermentaciones de las distintas variedades. Las que después de realizar la fermentación alcohólica y la maloláctica, dejaremos durante 12 meses haciendo la crianza en barricas de roble francés y americano. Después de este tiempo, en el que cada variedad hace su crianza por separado, llevaremos a cabo el coupage de las distintas variedades, seleccionando las mejores barricas de la añada.

Coke Balón – Enólogo de Bodegas Finca Moncloa



REGIÓN DE ELABORACIÓN
Finca Moncloa se sitúa en la provincia de Cádiz, en el término municipal de Arcos de la Frontera y próximo al pantano de Guadalcín y a la Sierra Valleja. Clima templado con lluvias moderadas. Las temperaturas máximas y mínimas anuales son de 26°C en agosto y de 11°C en enero. Los riesgos de heladas se reducen de finales de diciembre a principios de febrero. El clima templado, la altitud sobre el nivel del mar y la composición del terreno arcillo-limosa que, combinados, crean un microclima ideal para la elaboración de grandes vinos tintos.